

Négret de Banhars N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Négret de Banhars est originaire de l'Aveyron. D'après des analyses génétiques réalisées à Montpellier, il serait issu d'un croisement entre le Fer et le Manseng noir.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Négret de Banhars

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données réglementaires

En France, le Négret de Banhars est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou pentagonales, entières ou à trois lobes, un sinus pétiolaire peu ouvert en V ou à lobes légèrement chevauchants, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe fortement bullé, ondulé entre les nervures, parfois légèrement gaufré, et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2008	2018
ha	1	0.7

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	182	194	252	240	227	239
Allele 2	149	238	249	186	200	252	248	233	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Négret de Banhars est un cépage assez vigoureux et à port demi-érigé. Ses rameaux sont fragiles au vent. Les pédoncules des grappes sont très courts et rendent les vendanges manuelles délicates.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Négret de Banhars porte le numéro 1374.

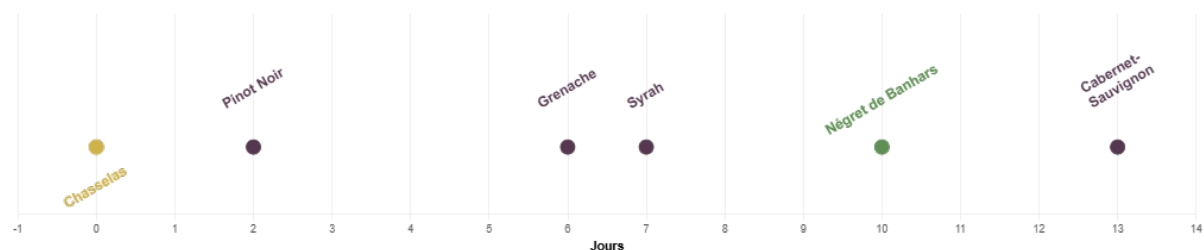
Un conservatoire d'une vingtaine de clones a été implanté en 2005 dans l'Aveyron.

Phénologie

Epoque de débourrement : 10 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

Debourrement



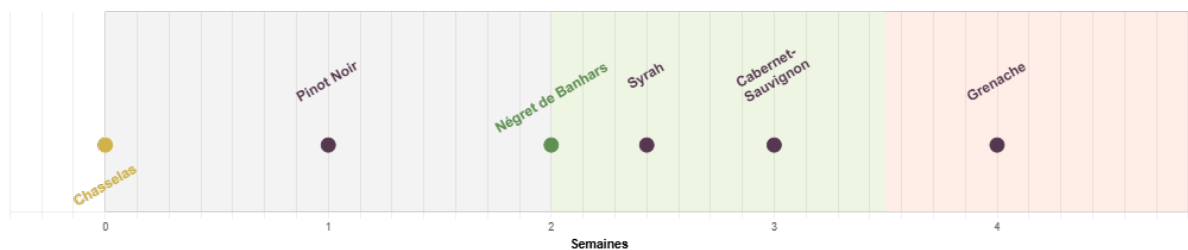
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et les baies sont petites à moyennes. La pellicule est très colorée et confère aux vins une couleur soutenue. Les vins sont peu tanniques et peu alcooliques.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Du fait de la grande compacité de ses grappes et de la fragilité des pellicules, le Négret de Banhars est sensible à la pourriture grise. Il est également sensible à l'excoriose.

Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*